

Klare & cremige Suppen:

Feine hausgemachte Gazpacho (<i>kalte Gemüsesuppe</i>) mit gebeiztem Saibling aus Heimertingen	€	<u>7,80</u>
Cremesuppe vom frischen bayerischen Pfifferling mit Croutons	€	<u>5,80</u>
Klare Rindfleischsuppe mit Flädle und Schnittlauch	€	<u>4,70</u>
Klare Rindfleischsuppe mit Brätpätzle und Schnittlauch	€	<u>5,50</u>

Knackig frische Salate von der Bodenseeinsel Reichenau:

Bunter Salatteller „ <i>Gromerhof</i> “ mit Kerndl und Croutons	€	<u>5,80</u>
Große bunte Reichenauer Salatschüssel mit fein geschnittenem Roastbeef und ofenfrischem Wurzelbrot	€	<u>15,80</u>
Gesottenes Kalbszüngele mit Meerrettich-Bohnensalat und ofenfrischem Wurzelbrot	€	<u>12,50</u>
Große bunte Reichenauer Salatschüssel mit ofenfrischem Wurzelbrot		

wahlweise mit:

-Filet vom gegrillten Heimertinger Saibling	€	<u>17,80</u>
-Rumpsteak vom Grill und Kräuterbutter	€	<u>22,50</u>

Aus der schwäbischen Küche:

Unser leckeres paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, in der Butterpfanne nach „ <i>Wiener Art</i> “ gebraten, mit Pommes Frites	€	<u>13,80</u>
Schwäbischer Sauerbraten in feiner Soße mit Spätzle und Preiselbeeren	€	<u>14,80</u>
„ <i>Schwäbisches Leckerle</i> “ Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef auf Allgäuer Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln	€	<u>22,80</u>
Ofenfrischer Jungschweinebraten mit hausgewickelten Semmelknödel	€	<u>13,80</u>

Museumsgasthaus **Gromerhof**

Filet vom gegrillten Zander € 24,80
auf cremigem Graupen- Pfifferlingrisotto

hausgewickelte Rindsroulade mit frischem Kartoffelstampf € 16,80
und breiten Speckböhnchen

Geschnetzelte, oberschwäbische saure Kalbsleber (*eine Delikatesse*) € 14,80
mit frischem Kartoffelstampf

Ragout vom heimischen Reh mit Spätzle und Preiselbeerbirne € 17,80

Lecker & ohne Fleisch:

Allgäuer Kässpätzle mit bestem Bergkäse € 10,80
aus Lindenberg im Westallgäu und gerösteten Zwiebeln

Kleine Pfifferlinge aus Bayern im Kräuterrahm mit Semmelknödel € 14,80

Cremiges Graupen- Pfifferlingrisotto mit bestem Parmesan € 14,80

Zum Nachtisch:

Oma's Zimtnudeln im Schmalz gebacken, mit Blaubeer- Erdbeerragout € 7,80
und Bourbon Vanilleeiscreme

Eingeweckte Sommernektarinen auf Zitronen- Sauerrahmcreme € 7,80
mit hausgemachtem Kokoscrumble und Schokoladeneiscreme

Gemischte Eissorten (3 Kugeln) mit/ohne Schlagrahm € 5,00 /4,00

Tasse Seeberger Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme € 3,80

Brotzeiten:

Wurstsalat mit Käse, roten Zwiebeln und frischem Bauernbrot € 8,50

Frische Tellersulz mit weißem Sößle und frischem Bauernbrot € 8,80

„*Saurer Kumpel*“ mit Wurstsalat, eingelegtem Romadur, € 8,50
Zwiebeln und frischem Bauernbrot